








Recette de la brioche

Ingrédient :

- + 250 gr de farine
- + 4 oeufs
- + ½ cuillerée à café de sel
- + 10 gr de levure de boulanger
- + 1 cuillerée à soupe de sucre
- + 3 cl de lait tiède
- + 12 cl d'huile ou 125 gr de beurre fondu

Préparation :

-  Versez dans le bol : la farine, le sel, l'huile ou le beurre, les oeufs, et la levure mélangé dans le lait.
-  Remuez, il faut que la pâte soit élastique et qu'elle se détache du bol.
-  Mettre un torchon sur le bol et laissez la pâte lever pendant 2 heures.
-  Travailler la pâte pour la faire tomber.
-  La mettre dans un moule beurré.
-  Laissez remonter la pâte mais pas trop environ 20 minutes.
-  Faire cuire ½ demi-heure